

Menuplan vom 15. April 2024 bis 21. April 2024



Montag, 15. April 2024	Dienstag, 16. April 2024	Mittwoch, 17. April 2024	Donnerstag, 18. April 2024	Freitag, 19. April 2024	Samstag, 20. April 2024	Sonntag, 21. April 2024
Gemischter Salat	Radiesli-Rettichsalat	Gekochter Karottensalat mit Orangenfilets	Gemischter Salat	Gurkensalat Holstein	Bunter Blattsalat mit Ei	Tomatensalat mit Balsamico Dressing
Gemüseschaumsuppe	Kraftbrühe mit Goldwürfeln	Basler Mehlsuppe	Suppe dörfliche Art	Schwäbische Brotsuppe	Spargelcremesuppe	Steinpilzcremesuppe
Emmentaler Brät Schnitzel Fleischjus	Hausgemachter Hamburger mit Ananas und Käse überbacken	Geschmorter Fleischvogel Rotwein-Kräutersauce	Spaghetti-Plausch	Gebratenes Doradenfilet mit Dörrtomaten, Kapern und Oliven leichte Zitronensauce	Geschmortes Rindsragout Bier-Zwiebelsauce	Gefüllter Kalbshohrücken mit Brät, Pantli und Gemüse Cognacrahmsauce
Pommes Frites	Bratkartoffeln mit Paprika und Knoblauch	Hausgemachte Bärlauch Nudeln	Bologneser-, Tomaten-, Pilzrahm und Spargelsauce	Schmelzkartoffeln	Polenta mit Dörrfrüchten	Bärlauch Risotto
Kohlräbli und Gartenerbsen Frühlingsart	Stangensellerie mit Pfälzer Karotten	Blumenkohl mit Brotkruste	Reibkäse	Rahmhackspinat	Vichy Karotten	Buntes Spargelgemüse mit Brot-Eibutter
Tagesfrucht	Schokoladenterrine mit Erdbeeren	Tagesfrucht	Brandteigschwäni mit Früchteschaum	Tagesfrucht	Tagesfrucht	Hausgemachtes Erdbeertörtchen
Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 24.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 28.00

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.

Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.

Herkunft: Fisch aus Island/ Poulet aus Frankreich

Liebe Bewohner und Gäste, wenn Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Küchenchef oder seinem Stellvertreter auf.

Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.

Vielen Dank.

